

# Abrikozen koekjes

## Wat heb je nodig

300 gram bloem  
225 gram boter (zacht)  
150 gram basterdsuiker  
100gram gedroogde abrikozen

1 ei  
1 theelepel vanille extract  
1 snufje zout



Snijd de abrikozen in kleine stukjes.  
Hang de eierscheider boven een kopje.  
Scheid het ei in de eierscheider.  
Doe de dooier in een kopje, het eiwit gebruik je niet.



Doe de suiker in een beslagkom.  
Doe de boter erbij.  
Klop het met de mixer tot het romig is.  
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Doe de eidooier bij het botermengsel.  
Doe het vanille extract er ook bij.  
Klop het met de mixer door elkaar.  
Blijf kloppen tot de eidooier, helemaal opgenomen is.



Doe de bloem met het zout in de beslagkom.  
Knead het met de hand tot een samenhangend deeg.  
Doe de stukjes abrikoos bij het deeg.  
Knead dit gelijkmatig door het deeg.



Verdeel het deeg in 2 stukken.  
Maak er 2 rollen van, elke rol 6 cm dik.  
Verpak ze in plastic folie en leg ze minstens 1 uur in de koelkast.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Zet de oven op 180 graden.  
Haal 1rol deeg uit de koelkast en haal het folie eraf.  
Snijd plakken van 1 cm dik van de rol.  
Leg de plakjes op de bakplaat met voldoende tussenruimte.



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in ongeveer 16 minuten goudbruin en gaar.  
Laat de koekjes op een taartrooster afkoelen.  
Bak van de andere rol, koekjes op dezelfde manier.